

**PROSES PENGOLAHAN MIE KERING
DI PT. SUPRAMA
SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

Raissa Bianda	6103010106
Nadya	6103010107
Yohanes Alfian Hardianto	6103010113

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2013**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Raissa Bianda

NRP : 6103010106

Nama : Nadya

NRP : 6103010107

Nama : Yohanes Aldian Hardianto

NRP : 6103010113

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami dengan judul:

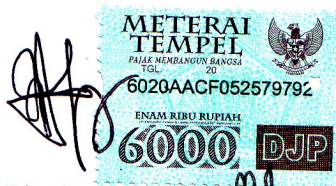
“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. SUPRAMA Sidoarjo”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 17 Januari 2014

Yang menyatakan,



Raissa Bianda

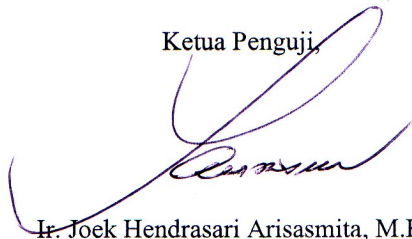
Nadya

Yohanes Alfian Hardianto

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. SUPRAMA Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Raissa Bianda (6103010106), Nadya (6103010107), dan Yohanes Alfian Hardianto (6103010113), telah diujikan pada tanggal 2 Desember 2013 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes

Tanggal:



Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

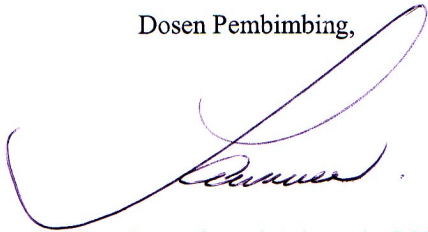
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pengolahan Mie Kering di PT. SUPRAMA Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Raissa Bianda (6103010106), Nadya (6103010107), dan Yohanes Alfian Hardianto (6103010113), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. SUPRAMA
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Haris
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. Joek Hendrasari Arisasmita M.Kes
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam makalah praktek kerja industri pengolahan pangan kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Mie Kering di PT. SUPRAMA Sidoarjo

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 17 Januari 2014



Raissa Bianda



Nadya



Yohanes Alfian Hardianto

Raissa Bianda (NRP. 6103010106), Nadya (NRP. 6103010107), Yohanes Alfian Hardianto (NRP.6103010113). **Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA). Sidoarjo.**

Di bawah bimbingan:

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

ABSTRAK

Mie kering merupakan mie yang dikeringkan hingga kadar air mencapai 8-10% dengan menggunakan udara panas. PT. SUPRAMA, Sidoarjo merupakan industri pengolahan mie kering yang telah berpengalaman dalam bisnis mie kering sejak tahun 1972. Perusahaan ini berlokasi di DesaSuko, Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu km-3, Sidoarjo. Struktur organisasi tertinggi dijabat oleh *President Director* yang turun secara linier pada bagian-bagian dibawahnya. PT. SUPRAMA memiliki hasil produksi utama berupa mie kering dengan merek Burung Dara. Bahan baku utama berupa tepung terigu, air dan garam karbonat, sedangkan bahan pembantu yang digunakan selama pengolahan adalah garam Kristal dan tartrazine Cl 19140. Proses pengolahan mie kering yang dilakukan meliputi *mixing* (pencampuran), *resting* adonan, pengepresan, pemipihan, *slitting* (pemotongan), pengukusan, *cutting* (pemotongan), dan pengeringan. Pengemas yang digunakan adalah plastik PP (propilen). Pengendalian mutu dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk jadi.

Kata kunci: PT. Suprama, tepung terigu, pengolahan mie kering.

Raissa Bianda(NRP. 6103010106), Nadya (NRP. 6103010107), Yohanes Alfian Hardianto (NRP.6103010113). **Dried Noodle Treatment Process at PT. Surya Pratista Hutama (SUPRAMA).Sidoarjo.**

Advisory Committee:

Ir. Joek Hendrasari Arisasmita, M.Kes.

Abstract

Dried noodle is a kind of noodle that is drained with hot air until water content reaches 8-10%. PT. Suprama, Sidoarjo is a dried noodle industry that has been experiencing in dried noodle production since 1972. This company is located at Suko village, Raya Sidoarjo-Wonoayustreet Km-3, Sidoarjo. The highest position in the organization of PT. Suprama is held by President Director that continuous line staff. Main product of PT. Suprama is dried noodle "BurungDara". First raw materials are wheat flour, water and carbonate salt; meanwhile the other raw materials are crystal salt and tartazine CL 19140. The treatment process of dried noodle includes mixing, dough resting, dough feeder, Roller press, slitting, steaming, cutting and draining. packaging that has been used is Polypropylene plastic. Quality control is started from raw materials, Production process until end product.

Key words: PT. Suprama, Wheat flour, Dried noodle processing

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Mie Keringdi PT. SUPRAMA. Sidoarjo”**.

Kami selaku penulis mengucapkan banyakterima kasih kepada:

1. Ir. JoekHendrasariArisasmita, M.Kes. selakudosenpembimbing yang telahmembimbingpenulisanhinggaterselesaikannyapraktekkerjaindustripe ngolahanpangan.
2. Bapak Imbranselaku Pimpinan HRD PT. SUPRAMA. Sidoarjo yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja.
3. Bapak Andy, selaku pembimbing lapangan dari bagian QC yang telah bersedia meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan.
4. BapakHaris, dansemuapihak yang tidakdapatdisebutkansatupersatu yang banyakmendukungpenulisdalammenyelesaikanpraktekkerjaindustripengo lahanpangan.
5. Orang tua, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalahinidengan sebaik mungkin namun penulismenyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 13 November 2013

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. TujuanPraktekKerja	2
1.3. WaktudanTempatPelaksanaan	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	3
2.1.Riwayat Singkat Perusahaan	3
2.2. Letak Perusahaan	6
2.2.1. Lokasi Perusahaan	6
2.2.2. Tata Letak Pabrik	7
BAB III. STRUKTUR DAN ORGANISASI PERSUSAHAAN.....	9
3.1. Struktur Organisasi	9
3.2. TugasdanWewenang.....	9
3.3. Ketenagakerjaan	13

3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja	14
3.3.2. Haridan Jam Kerja	14
3.3.3. Pengupahan	15
3.3.3.1. PerhitunGan Upah Lembur	15
3.4. Tunjangan dan Fasilitas	16
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	18
4.1. Bahan Baku Pembuatan Mi	18
4.1.1. Tepung Terigu	18
4.1.2. Air	19
4.1.3 Garam Karbonat	20
4.2. Bahan Pembantu	21
4.2.1. Garam Kristal	21
4.2.3. Tatzazine Cl 19140	21
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	22
5.1. Proses Produksi dan Proses Pengolahan	22
5.2 Proses Pengolahan Mi Kering	23
5.2.1. Urutan Proses Pengolahan Mi Kering	23
5.2.2. Fungsi Pengolahan	25
BAB VI. PENGEMASAN	29
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemas	30
6.1.1. Bahan Pengemas	30
6.1.1.1. Kemasan Primer	30

6.1.1.2. Kemasan Sekuner	31
6.1.1.3. Kemasan Tersier	32
6.1.2. Metode Pengemasan	32
6.2 Merode Penyimpanan	32
BAB VII. Spesifikasi Mesin	34
7.1. Mesin utama	34
7.2. Mesin Pembantu	37
BAB VIII. SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	39
8.1. Macam Sumber Daya yang Digunakan	39
BAB IX. SANITASI	42
9.1. Sanitasi Air	42
9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	44
9.3. Sanitasi Pekerja	45
9.4. Sanitasi Gedung dan Lingkungan Pabrik.....	46
9.5. Sanitasi Mesin dan Peralatan	46
BAB X. PENNGAWASAN MUTU	48
10.1.Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	48
10.1.1. Bahan Baku	48
10.1.1.1. Tepung Terigu	48
10.1.1.2. Air	49
10.1.2. Bahan Pembantu	50
10.2.Pengendalian Mutu Proses Proses	50

10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	38
BAB XI. LIMBAH	53
11.1. Limbah	53
11.1.1. Limbah Cair.....	54
11.1.2. Limbah Padat.....	55
11.1.3. Limbah Udara.....	56
11.1.4. Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun)	57
BAB XII. TUGAS KHUSUS	61
12.1. Pengembangan Produk Mie Bayam.....	61
12.2. Pengolahan Limbah Padat dan Cair serta Sanitasi di	
PT. SUPRAMA.....	68
12.3. Penggudangan Modern Untuk Produk Mie Kering	77
BAB XIII. KESIMPULAN.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	85

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. SUPRAMA.....	17
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi Mie Keing.....	24
Gambar 12.1.Diagram Alir Pembuatan Mie Bayam.....	64
Gambar 12.2. Diagram Alir Pembuatan Cairan Bayam	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung	19
Tabel 4.2. Standar Umum Air untuk pengolahan Pangan	20
Tabel 6.1. PermeabilitasdanTransmisiPlastikPolipropilen	31
Tabel 8.1. Penggunaan Energi	40
Tabel 8.2. Penggunaan Bahan Bakar.....	41
Tabel 12.1. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Lokasi PT. SUPRAMA	85
Lampiran 2. Denah Lokasi PT. SUPRAMA.....	86
Lampiran 3. Tata Letak Pabrik PT. SUPRAMA	87
Lampiran 4. Beberapa Produk PT. SUPRAMA	88